Chef-O-Matic Pro 取扱説明書
（3L / 5L 共通）

このたびは、Chef-O-Matic Pro をお買い上げいただき、ありがとうございます。
ご使用前に、必ず本取扱説明書を最後までよくお読みください。

1. はじめに
2. 安全上のご注意
3. 各部の名前／付属品
4. 操作パネル
5. 準備
6. 調理開始
7. 調理のポイント
8. お手入れのしかた
9. 規格等
10. 仕様

1. はじめに

このたびは、Chef-O-Matic Pro をお買い上げいただき、ありがとうございます。Chef-O-Matic Pro では、たくさんのおいしい料理をつくることができます。材料を入れて、お好みのプログラムを選ぶだけ。とても簡単です！ きっと、台所での最高のお役立ちアイテムになるでしょう。

2. 安全上のご注意

＜はじめに（重要）＞
本製品は、電気を利用した一般家庭用調理器具です。
特に注意・警告事項を熟読・ご理解されるとともに、使用時は常に手元において活用してください。
事前に、必ず本製品の使用方法をご確認いただきました上でご使用ください。

＜警告・注意事項＞
本書では、本製品を正しく安全にお使いいただき、事故・損害を未然に防ぐため、以下の表示をしています。必ずご確認の上、正しくご使用ください。

⚠ **警告**：この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠ **注意**：この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害が発生したりすることが想定される内容を示しています。

＜警告＞
- 電源は定格 AC100V のコンセントを単独で使用すること。海外での使用もできません。
- 電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込むこと。
- 電源プラグにほこりが付着している場合はきれいにしてから使用すること。
- 専門の技術者以外の人は分解、改造、修理等はしないこと。
- ぬれた手で電源プラグの取り扱いはしないこと。
- 本体や電源コード、プラグをぬらさないこと。また、ぬれる可能性のあるところや極端に湿度の高い場所での取り扱いはしないこと。
- 電源コードやプラグが破損している時、コンセントの差し込みがゆるい時は使用しないこと。
- 電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、重いものを乗せたり、はさみこんだり、引っ張ったり、ねじったりしないこと。

・電源コードを高熱部に触れさせたり、近づけたりしないこと。
・隙間から内部に小さな金属類 (ヘアピンなど）や異物を入れたり、差しこんだりしないこと。
・蒸気口に顔や手を近づけないこと。
・調理中は本体をゆらしたり、持ち運びしたりしないこと。
・次のような料理には使用しないこと。
  - 練りもの（はんぺんなど）や豆腐など、調理中にふくらむ料理
  - 泡の出る（重そう、ベーキングパウダーなどを使用する調理や炭酸水など）料理
  - 油を多量に使用する料理
  - カレー・シチューやジャムなど、粘度の高く、加熱すると泡立つ料理
  - クッキングシート、アルミ箔、ラップ、ポリ袋などを使用した調理
・ペースメーカーをご使用されている場合は、本商品の使用に際し、医師とご相談ください。
・お子さまだけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使用したりしないこと。
・本体、電源コード、プラグやその他部品に異常が見られる場合や、故障の際はすぐに使用を中止すること。
・本取扱説明書に明記してある使用方法でのみで使用すること。

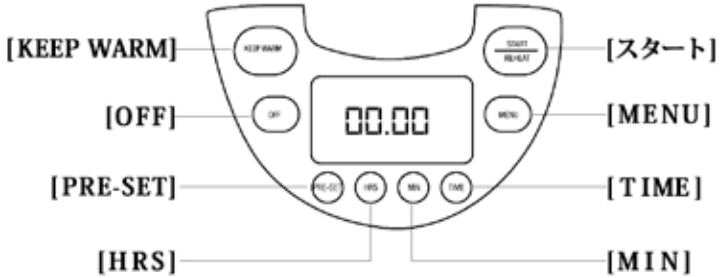
＜**注意**＞
・必ず、本書を最後までよく読んでからご使用ください。
・本商品を目的以外に使用しないでください。
・本商品は一般家庭用です。業務用に使用しないでください。
・お子さまや乳幼児の手の届かないところで保管してください。
・付属品は専用品のみを使用してください。
・防水ではございません。水のかかる可能性のある所では使用しないでください。
・ご使用の際は、安定した置き場所を選んで置いてください。
・火気の近くに置いたり、熱に弱い敷物の上に置いたりしないでください。
・熱に弱い場所やアルミ箔の上に置かないでください。
・ご使用の際は、じゅうぶんにスペースのある場所に置いてご使用ください。本体が完全に収まらない場所や、ふたが完全に開かない場所では使用しないでください。
・家具や壁に蒸気が直接当たらないように使用してください。
・屋外での使用はしないでください。
・耐熱手袋や鍋つかみなどを使わずに、素手で高温な部品に触れないでください。
・使用時以外は電源プラグを抜いてください。その際、必ず本体の電源を切ってから、電源プラグを抜いてください。
・電源プラグを抜く時や巻き取る時は電源コードを引っ張らず、プラグを持って抜いてください。
・お手入れは、電源プラグを抜き、本体および内部・各部品がじゅうぶん冷めてから行ってください。
・外ぶたの蒸気口に、布などをかけないでください。
・ふたを取るときは、蒸気が熱くやけどの原因となりますので注意してください。
・まだ熱いうちに本体から内なべを取り出す場合は、やけどをしないように耐熱手袋や鍋つかみなどを使用してください。
・空だきはしないでください。
・汚れたままで使用しないでください。一度の調理ごとに必ず洗浄を行ってください。
・内がまを火にかけたり、電子レンジ・電磁調理器などで使用したりしないでください。
・商品に破損、損傷や変形が見られる場合は直ちに使用を中止してください。
・お子さまおよび乳幼児が本商品で遊ばないように注意してください。
・本製品は、一般家庭での使用を前提としています。

【大切なお願い】お読みになった後は、取扱説明書を大切に保管しておいてください。

3. 各部の名前と付属品

① 外ぶた
② 蒸気口
③ 内がま
④ ハンドル
⑤ ヘラ受け
⑥ スチームバスケット
⑦ 計量カップ
⑧ ヘラ
⑨ おたま
⑩ レシピブック

4. 操作パネル



★［スタート］ボタン：プログラムを選び、調理時間を設定した後に、このボタンを押して調理を開始します。

○［MENU］ボタン：クッキングプログラムを選びます。希望のクッキングプログラムが画面に表示されるまで、このボタンを繰り返し押します。

▶［RICE］プログラム：お米の調理を選ぶプログラムです。炊飯はこのプログラムを選びます。
▶［FAST COOK］プログラム：肉料理、魚料理、パン粉焼き料理、ソテー、ローストなどの調理やソースづくりに便利な多目的プログラムです。
▶［SOUP / STEW］プログラム：スープ、シチューなどをつくるための煮込み用プログラムです。
▶［STEAM］プログラム：野菜、肉、魚をゆでたり蒸したりするためのプログラムです。
▶［PASTA］プログラム：パスタ料理をつくるためのプログラムです。
▶［OVEN］プログラム：オーブン料理や、ケーキやデザートをつくるときに便利なプログラムです。

＜その他のボタン＞

［TIME］ボタン：調理時間を設定するためのボタンです。各プログラムでは、あらかじめ調理時間を設定できます。調理時間は、［HRS］（時間）ボタンと［MIN］（分）ボタンを使って設定します。

［PRE-SET］ボタン：クッキングタイマーボタンです。このボタンを使って、料理のできあがり時刻を設定します。

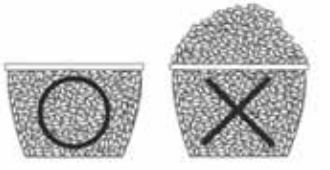
［OFF］ボタン：本製品の電源を切るボタンです。

［KEEP WARM］ボタン：料理を一定の温度で保温するには、このボタンを押します。

5. 準備

ご使用の前に

・内がまは完全に乾燥させてから、Chef-O-Matic Pro の内部にセットしてください。内釜は、乾いた布でふいて完全に乾燥した状態にします。
・本製品の内がまは、Chef-O-Matic Pro でのみ使用できます。Chef-O-Matic Pro で使用できるのは、付属の内がまのみです。
・内がまの [MAX] 目盛りより多く水を入れないでください。
・計量カップには分量が表示されています。次の図のように計量してください。



・ご使用にならないときは、電源プラグを抜いておいてください。

時計の合わせかた：

タイマーを設定するときは、必ず時計を正しく合わせておいてください。時計を合わせる前に、本体底部の電池ホルダーに単 4 乾電池を 2 個入れます。次の手順で時計を現在の時刻にセットします。

・電源プラグをコンセントに差し込みます。［**HRS**］（時間）ボタンまたは［**MIN**］（分）ボタンを数秒間押します。時計の数字が点滅を始めます。
・［**HRS**］ボタンと［**MIN**］ボタンを押し、現在時刻を選びます。
・［**スタート**］ボタンを押して、時刻のセットを完了します。

6. 調理開始

はじめに、Chef-O-Matic Pro に内がまをセットします。次に、内がまに材料を入れ、外ぶたを閉めます。プログラムを選び、調理時間を設定して、各プログラムの手順に従って操作します。

▶ RICE（炊飯）

［**MENU**］ボタンで［**RICE**］プログラムを選んで、［**スタート**］ボタンを押します。 調理が始まります。

このプログラムの調理時間の初期設定は、およそ 25 分から 30 分です。調理時間を変更することはできません。お米の量によっては、調理時間が長くなることもあります。調理の残り時間が約 10 分になると、表示パネルに残り時間が表示されます。

炊飯が終了すると自動的に保温が始まり、ごはんをあたため続けます。ごはんを保温しない場合は、［**OFF**］ボタンを押し Chef-O-Matic Pro の電源を切ります。

※＜ポイント＞
お米と水を正確に計量してください。お米の水加減は、米 1 カップにつき水 1 ～ 1.2 カップの割合にすることをおすすめします。

▶ FAST COOK（スピード調理）

次の手順で操作します。

1.［MENU］ボタンで、［FAST COOK］プログラムを選びます。
2.［TIME］ボタンを押します。このプログラムの調理時間は、あらかじめ 10 分に設定されています。調理時間を変更する場合は、［MIN］（分）ボタンを必要な回数だけ押し、お好みの時間を設定します。調理時間は、［MIN］ボタンを押すごとに 1 分ずつ増えます。設定できる最短の調理時間は 5 分で、最長の調理時間は 1 時間です。
3.［スタート］ボタンを押します。残り時間が表示され、調理が始まります。このプログラムでは、約 5 分で最高温度に達します。

調理が終了すると自動的に保温が始まり、料理をあたため続けます。料理を保温しない場合は、［OFF］ボタンを押し Chef-O-Matic Pro の電源を切ります。

▶ SOUP / STEW（スープ／シチュー）

次の手順で操作します。

1.［MENU］ボタンで［SOUP / STEW］プログラムを選びます。
2.［TIME］ボタンを押します。このプログラムの調理時間は、あらかじめ 10 分に設定されています。調理時間を変更する場合は、［HRS］（時間）ボタンと［MIN］（分）ボタンを必要な回数だけ押し、お好みの時間を設定します。調理時間は、［MIN］ボタンを押すごとに 10 分ずつ増えます。設定できる最短の調理時間は 10 分で、最長の調理時間は 2 時間です。
3.［スタート］ボタンを押します。残り時間が表示され、調理が始まります。

調理が終了すると自動的に保温が始まり、料理をあたため続けます。料理を保温しない場合は、［OFF］ボタンを押し Chef-O-Matic Pro の電源を切ります。

▶ STEAM（蒸し料理）

蒸し料理をつくる場合は、内なべに水を 5 cm 程度入れ、蒸しかごをセットします。材料を蒸しかごに入れ、外ぶたを閉め、次の手順で操作します。（材料が上ぶたに触れないように注意してください。）

1.［MENU］ボタンで［STEAM］プログラムを選びます。
2.［TIME］ボタンを押します。このプログラムの調理時間は、あらかじめ 10 分に設定されています。調理時間を変更する場合は、［HRS］（時間）ボタンと［MIN］（分）ボタンを必要な回数だけ押し、お好みの時間を設定します。調理時間は、［MIN］ボタンを押すごとに 1 分ずつ増えます。設定できる最短の調理時間は 15 分で、最長の調理時間は 1 時間です。
3.［スタート］ボタンを押します。残り時間が表示され、調理が始まります。

調理が終了すると自動的に保温が始まり、中身をあたため続けます。保温しない場合は、［OFF］ボタンを押し Chef-O-Matic Pro の電源を切ります。

▶ PASTA（パスタ）

パスタをゆでたり、パスタ料理を作ったりするのに便利なプログラムです。

次の手順で操作します。

1.［MENU］ボタンで［PASTA］プログラムを選びます。
2.［TIME］ボタンを押します。このプログラムの調理時間は、あらかじめ 10 分に設定されています。調理時間を変更する場合は、［HRS］（時間）ボタンと［MIN］（分）ボタンを必要な回数だけ押し、お好みの時間を設定します。調理時間は、［MIN］ボタンを押すごとに 1 分ずつ増えます。設定できる最短の調理時間は 5 分で、最長の調理時間は 1 時間です。
3.［スタート］ボタンを押します。残り時間が表示され、調理が始まります。

調理が終了すると自動的に保温が始まり、中身をあたため続けます。保温しない場合は、［OFF］ボタンを押し Chef-O-Matic Pro の電源を切ります。

▶ OVEN（オーブン）

次の手順で操作します。

1.［MENU］ボタンで［OVEN］プログラムを選びます。
2.［TIME］ボタンを押します。このプログラムの調理時間は、あらかじめ 10 分に設定されています。調理時間を変更する場合は、［HRS］（時間）ボタンと［MIN］（分）ボタンを必要な回数だけ押し、お好みの時間を設定します。調理時間は、［MIN］ボタンを押すごとに 1 分ずつ増えます。設定できる最短の調理時間は 5 分で、最長の調理時間は 1 時間です。
3.［スタート］ボタンを押します。残り時間が表示され、調理が始まります。

調理が終了すると自動的に保温が始まり、中身をあたため続けます。保温しない場合は、［OFF］ボタンを押し Chef-O-Matic Pro の電源を切ります。

ケーキを焼く場合は、内がまにバターを塗ることをお勧めします。別に用意した容器で材料を混ぜ、内なべに注ぎます。

● KEEP WARM（保温）

調理が終了すると自動的に保温が始まり、中身をあたため続けます。保温しない場合は、［OFF］ボタンを押し Chef-O-Matic Pro の電源を切ります。

【重要】：［KEEP WARM］機能を長時間続けて使用しないでください。長時間の保温は食品の品質を低下させることがあります。

この機能では、料理を最大 24 時間保温できます。

● PRE-SET（タイマー）

このタイマーは、どのクッキングプログラムでも使用できます。このタイマーで設定できるのは、24 時間までです。タイマーの設定は、次の手順で操作します。

1. すべての材料を内がまに入れ、外ぶたを閉めます。
2.［MENU］ボタンで、お好みのクッキングプログラムを選びます。
3.［TIME］ボタンを押します。［HRS］（時間）ボタンと［MIN］（分）ボタンを必要な回数だけ押し、お好みの調理時間を設定します。調理時間を設定したら、［TIME］ボタンの点滅が止まるまで待ちます。
4.［PRE-SET］ボタンを押します。［HRS］（時間）ボタンと［MIN］（分）ボタンを使って、料理のできあがり時間を設定します。
5.［スタート］ボタンを押します。

［FAST COOK］プログラムでのタイマーを使った調理の例：

1. すべての材料を内がまに入れ、外ぶたを閉めます。
2. ［MENU］ボタンでお好みのクッキングプログラムを選びます。
3. ［TIME］ボタンを押します。［HRS］（時間）ボタンと［MIN］（分）ボタンを必要な回数だけ押し、お好みの調理時間を設定します。30 分かかる料理をつくる場合は、30 分になるまで［MIN］ボタンを繰り返し押します。
4. ［PRE-SET］ボタンを押します。料理のできあがりを 3 時間後にしたい場合、［HRS］（時間）ボタンと［MIN］（分）ボタンで、現在時刻より 3 時間後を設定します。
5. ［スタート］ボタンを押します。タイマーが設定されました。3 時間後に、料理ができあがります。今回の例では、調理は 2 時間半後に始まり、30 分間かかります。

7. 調理のポイント

○料理を作る際は、材料を正しく計量してください。慣れてきましたら、仕上がりに応じて、お好みの味になるように材料を少し調整してもかまいません。

8. お手入れのしかた

・炊飯や調理が終了した後は速やかにスイッチを OFF にします。お手入れは必ず、電源プラグを抜き、本体および内がま・その他各部品が冷めてから行ってください。
・シンナーなどの溶剤、漂白剤、みがき粉、アルカリ洗剤、たわし類は使用しないでください。
・洗浄には水またはぬるま湯と、必要に応じて食器洗い用洗剤（中性）をご使用ください。柔らかいスポンジなどで洗ってください。
・Chef-O-Matic Pro 本体の外側と内側は、ぬらした柔らかい布を使用して拭きます。本体の内側は、内がまを取り出してから拭きます。
・洗浄が可能な部品は、付属の内がま、内ぶた、蒸しかご、おたま、ヘラ、ヘラ受け、計量カップ、蒸気キャップです。ご使用後は速やかに洗浄し、常に清潔に保つようにしてください。
・**重要：**Chef-O-Matic Pro 本体は防水ではございません。本体に水をかけたり、流水の下に置いたりすることは絶対にしないでください。
・本体外側や、内がまを取り出した後の本体内側をお手入れする際は、洗剤や研磨剤は使用しないでください。
・各部品が完全に乾燥し、本体が完全に冷えたことを確認してから、お子さまや乳幼児の手の届かないところに収納してください。

⚠警告！感電を防ぐために、お手入れの前に、必ず Chef-O-Matic のスイッチを切り、電源プラグを抜いておいてください。

・各部品別お手入れ方法

○ 蒸気キャップ
1) 蒸気キャップを上ぶた上部からはずします。
2) 蒸気キャップを分解して洗浄します。
（パッキンは外さないでください）
3) 蒸気キャップを組み立て直し、上ぶたに戻します。

○ 内がま
・ご使用ごとに洗浄してください。
・変形すると調理ができなくなる原因となります。
　落としたり、衝撃を加えたりしないよう、取り扱いはていねいにお願いします。
・使用中、色むらが出ることがございますが、品質には問題ございません。
・内がま内部のコーティングをいためない為に、次のことをお守りください。
　1) 付属の調理器具のみ使用すること
　2) 金属製の調理器具は使用しないこと
　3) お手入れの際、食器などを入れて洗わないこと。
　4) みがき粉、たわしで洗わないこと。
　5) 調理の際、酢などの強い酸性の食材の使用は避けること。
　6) 乱暴な取り扱いをしないこと。
・内側のコーティングは、ご使用により自然に消耗致しますので、大切にご使用ください。

9. 規格

本製品は、低電圧指令（Low Voltage Directive）2006/95/EC、EMC 指令（Electromagnetic Compatibility Directive）2004/108/EC、エコデザイン指令（Ecodesign Directive）2005/32/EC（2008/28/EC で改定）、RoHS 指令（RoHS Directive）2002/95/EC に準拠し、REACH 認証、LFGB 認証、GS 認証を取得しています。

10. 仕様

・型名：B701T-30F9
・電圧：100V / 50-60 Hz
・電力：700 W

・材質
内がま / アルミニウム合金、表面フッ素樹脂加工
本体外部、スチームバスケット、へら、おたま、計量カップ / ポリプロピレン

・製造元：INDUSTEX, S.L.
・中国製

製品の廃棄

×印の付いたゴミ箱のマーク は、この種類の製品を廃棄する場合にお住まいの地域の法律または条例に従って処分する必要があることを示しています。
本製品を廃棄する場合は、お住まいの地域の法律または条例に従ってください。

株式会社 e-chance
〒 140-0013 東京都品川区南大井 3-24-13
Copyright © 2012 e-chance.All Right Reserved